

BOLO DE VINHO TINTO E CACAU

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
3/4 xícara de cacau puro, não adoçado
1 e 1/4 de colher de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
220 g de manteiga amolecida
1 e 3/4 de xícara de açúcar
1 e 1/4 xícara de vinho tinto seco
2 ovos grandes
1 colher (chá) de extrato puro de baunilha
açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180° C, unte uma forma média com furo no meio com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.

Em uma vasilha, misture com o batedor de arame a farinha, o cacau, o fermento e o sal.

Na batedeira, coloque a manteiga e o açúcar e bata em velocidade média, até a mistura ficar bem fofa. Adicione os ovos, um por vez, e continue batendo.

Junte a baunilha e bata por mais 2 minutos.

Adicione a mistura de farinha com uma colher grande e alterne com o vinho, até os ingredientes ficarem bem incorporados.

Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada com farinha e leve ao forno por 45 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e então vire o bolo numa travessa.

Polvilhe com o açúcar de confeiteiro se desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25864-bolo-de-vinho-tinto-e-cacau.html>